

**SAJIAN KULINER KHAS  
KABUPATEN ENREKANG SULAWESI SELATAN**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**dalam menempuh Ujian Akhir**

**Program Diploma III**



Oleh :

**TRI PUTRA JANUAR IKASTRIA**

**Nomor Induk : 201823058**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN TATA BOGA**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

**2022**

**PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : TRI PUTRA JANUAR IKASTRIA  
Tempat/Tanggal Lahir : MAKASSAR, 25 JANUARI 2001  
NIM : 201823058  
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
"SAJIAN KULINER KHAS KABUPATEN ENREKANG SULAWESI SELATAN"  
ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 13 Januari 2022  
Yang membuat pernyataan,



**TRI PUTRA JANUAR IKASTRIA**  
NIM. 201823058



KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/  
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG**  
Jalan Dr. Setiabudhi No. 186 Bandung 40141  
Telepon (022) 2011456; Faksimile (022) 2012097; Lamanwww.stp-bandung.ac.id



## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Sajian Kuliner Khas Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan

NAMA : Tri Putra Januar Ikastria  
NIM : 201823058  
PROGRAM STUDI : Hospitaliti

Pembimbing Utama,

**Nova Maulidian Hidayat, SE.,MM**  
NIP. 19821216 201101 1 003

Pembimbing Pendamping,

**Mandradhitya Kusuma Putra., M.Sc.**  
NIP. 19780412 201101 1 001

Penguji I,

**Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd**  
NIP.19630302 199503 1 001

Penguji II,

**R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos.,  
MM**  
NIP.19720322 200502 1 001

Bandung, 04 April 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**  
19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc**  
NIP. 19710506 199803 1 001

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“SAJIAN KULINER KHAS KABUPATEN ENREKANG SULAWESI SELATAN”**.

Tujuan dan kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengikuti ujian sidang Program Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak dapat terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Selaku Direktur Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE Selaku Ketua Jurusan Hospitality Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Jemmy Alexander, SE., MM.Par. Selaku Kasubag Kependidikan dan Kerjasama Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
6. Bapak Nova Maulidian Hidayat, SE., MM. Selaku Pembimbing I yang telah membimbing dan memberikan arahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

7. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, S.St.Par., M.Sc. Selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan arahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
9. Kepada Orangtua Ikastria, Maryam Pagama, serta saudara yang tak pernah berhenti memberikan semangat, dukungan, masukan, dan doa.
10. Teman – teman Manajemen Tata Boga BLT 2018, terutama kelas MTB 6B yang selalu memberikan dukungan dan semangat selama menempuh pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
11. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang turut membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, baik sistematika maupun isinya. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun.

Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis sendiri khususnya dan bagi para pembaca pada umumnya.

Makassar, Oktober 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	4
C. Usulan Produk.....	4
D. Tinjauan Produk.....	6
E. Recipe Costing, Dish Costing dan selling price.....	28
F. Nutritive Value .....	35
G. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	42
<b>BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK.....</b>	<b>43</b>
A. Perencanaan Kerja.....	43
B. Kendala Pelaksanaan Presentasi Makanan .....	62
C. Tabel Waktu H-1.....	62
D. Tabel Matriks Perencanaan Pembuatan Produk.....	64
<b>BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK</b>	
A. Pelaksanaan Kegiatan Persiapan.....	67
B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk .....	69
C. Evaluasi Penguji Sidang .....	72
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan.....	73
B. Saran.....	74
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>75</b>

### DAFTAR TABEL

DAFTAR TABEL .....	vii
TABEL 1 USULAN RESEP BURAS .....	15
TABEL 2 USULAN RESEP NASU CEMBA .....	17
TABEL 3 USULAN RESEP BUNDU - BUNDU .....	20
TABEL 4 USULAN RESEP DANGKE .....	22
TABEL 5 USULAN RESEP SAYUR DAUN KELOR .....	23
TABEL 6 USULAN RESEP SAMBALA BASAH .....	24
TABEL 7 USULAN RESEP PA' DEMME .....	25
TABEL 8 USULAN RESEP DEPPA TE' TEKAN .....	27
TABEL 9 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price Buras .....	29
TABEL 10 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price Nasu Cemba .....	30
TABEL 11 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price Bundu - Bundu .....	31
TABEL 12 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price Dangke .....	32
TABEL 13 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price Sayur Daun Kelor ..	32
TABEL 14 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price Sambala Basah .....	33
TABEL 15 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price Pa' Demme .....	34
TABEL 16 Recipe Costing, Dish Costing, dan Selling Price Deppa Te' Tekan ..	35
TABEL 17 Kandungan Gizi dari Buras (per 5 porsi) .....	36
TABEL 18 Kandungan Gizi dari Nasu Cemba (per 5 porsi) .....	36
TABEL 19 Kandungan Gizi dari Bundu - Bundu (per 5 porsi) .....	38
TABEL 20 Kandungan Gizi dari Dangke (per 5 porsi) .....	39
TABEL 21 Kandungan Gizi dari Sayur Daaun Kelor (per 5 porsi) .....	39
TABEL 22 Kandungan Gizi dari Sambala Basah (per 5 porsi) .....	40
TABEL 23 Kandungan Gizi dari Pa' Demme (per 5 porsi) .....	41
TABEL 24 Kandungan Gizi dari Deppa Te' Tekan (per 5 porsi) .....	42
TABEL 25 PERENCANAAN PELAKSANAAN LATIHAN KERJA BURAS .....	44
TABEL 26 PERENCANAAN PELAKSANAAN LATIHAN KERJA NASU CEMBA .....	44
TABEL 27 PERENCANAAN PELAKSAAAAN LATIHAN KERJA BUNDU - BUNDU .....	45

TABEL 28 PERENCANAAN PELAKSANAAN LATIHAN KERJA DANGKE .	45
TABEL 29 PERENCANAAN PELAKSANAAN LATIHAN KERJA SAYUR DAUN KELOR	46
TABEL 30 PERENCANAAN PELAKSANAAN LATIHAN KERJA SAMBALA BASAH	46
TABEL 31 PERENCANAAN PELAKSANAAN LATIHAN KERJA PA' DEMME	47
TABEL 32 PERENCANAAN PELAKSANAAN LATIHAN KERJA DEPPA TE' TEKAN	47
TABEL 33 <i>TIME TABLE</i> PERENCANAAN LATIHAN KERJA	48
TABEL 34 DAFTAR KEBUTUHAN BAHAN ( <i>Purchasing List</i> )	49
TABEL 35 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT	51
TABEL 36 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA BURAS	52
TABEL 37 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA NASU CEMBA	54
TABEL 38 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA BUNDU – BUNDU	55
TABEL 39 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA DANGKE	56
TABEL 40 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA SAYUR DAUN KELOR	57
TABEL 41 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA SAMBALA BASAH	58
TABEL 42 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA PA DEMME	59
TABEL 43 PELAKSANAAN LATIHAN KERJA DEPPA TE TEKAN	61
TABEL 44 TABEL WAKTU H-1 PELAKSANAAN	63
TABEL 45 TABEL WAKTU SAAT SIDANG	64
TABEL 46 MATRIKS PERENCANAAN KEGIATAN PEMBUATAN PRODUK	65



**DAFTAR GAMBAR**

GAMBAR 1 SKETSA PENAMPILAN KOPI KALOSI .....	6
GAMBAR 2 SKETSA PENAMPILAN BURAS .....	7
GAMBAR 3 SKETSA PENAMPILAN NASU CEMBA .....	8
GAMBAR 4 SKETSA PENAMPILAN BUNDU – BUNDU .....	9
GAMBAR 5 SKETSA PENAMPILAN DANGKE .....	10
GAMBAR 6 SKETSA PENAMPILAN SAYUR DAUN KELOR.....	11
GAMBAR 7 SKETSA PENAMPILAN SAMBALA BASAH.....	12
GAMBAR 8 SKETSA PENAMPILAN PA’ DEMME .....	13
GAMBAR 9 SKETSA PENAMPILAN DEPPA TE’TEKAN .....	14

## DAFTAR PUSTAKA

- Guererro et al. (2009). *Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris*. Jurnal Pariwisata Terapan, No. 1, Vol. 1. 2017.
- Anantara. (2020). *Pemprov-Pemkab Enrekang Maksimalkan program Gammara'Na tekanstunting*. Diambil kembali dari Anantaranews.com: <https://www.antaranews.com/berita/1793085/pemprov-pemkab-enrekang-maksimalkan-program-gammarana-tekan-stunting>
- Irsan. (2015). *Gerakan Lokal Melalui Makanan*. Diambil kembali dari Enrekang Berdaya: <https://enrekangberdaya.wordpress.com/2015/10/01/gerakan-lokal-melalui-makanan/>
- Hidri. (2010:2-3). *Perencanaan dan Perancangan Taman Wisata Kuliner di Kabupaten Enrekang*. Diambil kembali dari Jurnal Uin Alaudin: <http://journal.uin-alauddin.ac.id>
- Eric Wolf. *Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta*. Destinesia Jurnal Hospitaliti & Pariwisata, Vol. 1, No. 1, September 2019.
- Syamsul Bahri. (2018). *Nasu Cemba: Masakan Tradisional Khas Masyarakat Masserenpuludi Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan*. Jurnal Walasuji, Vol. 11, No.1, Juni 2020.
- Serli Wijaya. (2019). *Indonesian Food Culture Mapping : a Starter Contribution to promote Indonesian Culinary Tourism*. Journal of Ethnic Foods.

- Sastroamidjojo. (1995). *Makanan Tradisional, Status Gizi, dan Produktivitas Kerja*. Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional. Jakarta: Kantor Menteri Agama Urusan Pangan.
- Katin Engelbrecht. *Mengenal Tradisi Rijsttafel yang Populer di Belanda*. Diambil kembali dari Tagar.id: <https://www.tagar.id/mengenal-tradisi-rijsttafel-yang-populer-di-belanda>
- Sasame Coffee. (2021). *Kopi Kalosi Enrekang, Kopi yang Digemari di Jepang*. Diambil kembali dari Sasame Coffee: <https://www.sasamecoffee.com/kopipedia/rasa-kopi-kalosi-enrekang>
- Nurfathana S. (2021). *Resep Ayam Bundu Bundu Khas Enrekang*. Diambil kembali dari WartaBulukumba.com: <https://wartabulukumba.pikiran-rakyat.com/kuliner/pr-872575313/resep-ayam-bundu-bundu-khas-enrekang>
- Appayani. (2016). *Karakteristik Fisik Dangke Peram Dengan Menggunakan Lactococcus Lactis*. (Skripsi Program Sarjana, Universitas Hasanuddin Makassar, 2016). Diakses dari: <https://core.ac.uk/download/pdf/77628674.pdf>
- Yuyun. (2021). *Interview "Pembuatan Kuliner Tradisional Sambala Basah dan Pa' Demme"*. Jl. Sungai Mata Allo, Enrekang. 30 mins.
- Nurhamna. (2020). *Deppa Te'tekan Dari Kabupaten Enrekang*. Diambil kembali DariKompasiana: <https://www.kompasiana.com/nurhamna46483/5e999167097f361df514e1d3/deppa-te-tekan-dari-enrekang>